

CORREIO DO POVO

A primeira Copa

Em 1930, o **Correio do Povo** trazia as notícias de uma inédita competição que se tornaria uma das maiores do planeta

Receitas de além-mar

A Gastronomia deste domingo traz uma receita tipicamente portuguesa e outra inspirada na culinária do país

Dia Internacional do Livro

Celebrações pelo mundo valorizam a literatura que, em tempos de tecnologia, se renova por meio do acesso digital

ANO 130
Nº 188
PORTO ALEGRE,
DOMINGO
6/4/2025

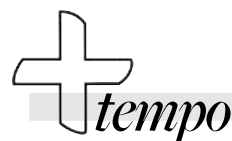


RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

Novos alertas sobre o tempo

Em meio a reclamações da população sobre a quantidade de alertas recebidos, a Defesa Civil do Estado vai lançar um novo formato de mensagem, com um indicativo de cores, que deve começar a operar entre o final de abril e o início de maio





Domingo começa frio no Estado

O sol aparece em todo o Rio Grande do Sul neste domingo, mas acompanhado de nuvens na maioria das regiões no decorrer do dia. Há chance de chuva muito isolada em pontos próximos da costa e, no final do dia, em setores da metade oeste. A massa de ar frio traz outro amanhecer de temperatura baixa no estado com frio mais intenso nos Campos de Cima da Serra. Já a tarde dos gaúchos neste domingo será de temperatura agradável com máximas ao redor e acima dos 25°C na maioria das cidades.

PREVISÃO PARA PORTO ALEGRE

DOMINGO



15° | 26°

SEGUNDA



17° | 23°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1º DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE

Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO

Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL

João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE

Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação:

Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL

Atendimento às Agências: (51) 3215.6169

Teleanúncios: (51) 3216.1616

anuncios@correiodopovo.com.br

Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101

ramais 6172 e 6173

opecc@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA

Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R\$61,00	R\$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R\$ 90,00	R\$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R\$ 119,00	R\$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R\$ 137,00	R\$ 150,00

VENDA AVULSA

Capital-POA: R\$ 5,00
Interior/RS e SC: R\$ 6,00
Demais Estados: R\$ 8,00 mais frete



Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/fotocorreio



Educação cortada pelo fio da faca

O triste episódio da professora atacada a faca em uma escola de Caxias do Sul exemplifica, da pior maneira possível, o momento que vivemos. A total perda de valores que começa em casa, na família, grande parte delas desestruturada, a insegurança generalizada, instaurada inclusive dentro dos colégios. Um fato lamentável que faz a gente se lembrar de um tempo nem tão distante assim, em que o professor ou a professora, desde a séries iniciais, era uma autoridade incontestável, o que ele dizia era uma lei para ser cumprida. Lembro até hoje dos conselhos grandes e importantes, até os mais mezinheiros, de professores que ainda sigo à risca. Porque em casa éramos ensinados a respeitar e acatar as determinações dos mestres, diretores e até funcionários das escolas. Nesta hora, queria deixar minha solidariedade aos professores e demais alunos da EMEF João de Zorzi, principalmente à professora Thais de Oliveira, agredida por estudantes. No fio da lâmina, foi cortada nossa educação, ensanguentado nosso futuro. Vamos nos dar as mãos e recomeçar a vida escolar, porque é no chão da sala de aula que começamos a alçar voo.

Foto: Camila Cunha | Texto: Paulo Mendes



Leia mais em correiodopovo.com.br/colunistas



Taline Oppitz

Novo ato

Bolsonaristas realizam um novo ato neste domingo e podem impactar as discussões sobre projeto de anistia que tramita no Congresso Nacional.



Hiltor Mombach

Próximos jogos

Como estão os prognósticos dos próximos jogos de Internacional, Grêmio e Juventude? Acho que os gaúchos podem conquistar alguns pontos.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.

Unimed



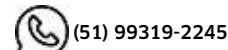
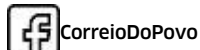
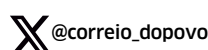
Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Esporte no Correio do Povo é sempre mais emoção



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:



A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente:



bella+

REDESCOBRIR
A CIDADE

A cobertura da primeira Copa do Mundo

Ainda que de uma maneira bastante distinta do que se está acostumado hoje em dia, em 1930 as páginas do **Correio do Povo** traziam as notícias sobre uma inédita competição que se tornaria uma das maiores do planeta

POR VICTÓRIA RODRIGUES

Atualmente, no rádio, televisão e, principalmente, nas redes sociais, o clima de Copa do Mundo é onipresente quando começa a competição. Mas nem sempre foi assim, como mostra a cobertura do **Correio do Povo**. Há 95 anos, na primeira edição do maior evento esportivo organizado pela Fifa, o que aconteceu foi bem diferente. O palco escolhido como sede foi o Uruguai, principalmente pelo fato de 1930 ser o ano do centenário da independência do país. Além disso, a Celeste vinha de dois títulos olímpicos, o que na época era equivalente a vencer um Mundial.

Esta foi a única edição de Copa sem o processo de qualificação. Aos países que demonstravam interesse, bastaria se manifestar. Pela logística precária na época, apenas países da América Latina confirmaram presença no torneio. Na tentativa de atrair os países europeus, o presidente da Fifa anunciou que a entidade e o país-sede bancariam os custos. Assim, Bélgica, França, Romênia e Iugoslávia se juntaram a Brasil, Argentina, Paraguai, Chile, Peru, Bolívia, Estados Unidos e México, além do anfitrião Uruguai, para protagonizarem o que hoje é o maior evento futebolístico do mundo.

Como é de se esperar, a cobertura feita na época era outra. O campeonato aconteceu entre os dias 13 e 30 de julho de 1930, e a primeira manchete feita pelo Correio do Povo data do dia 15 de julho, em uma linguagem muito diferente da que estamos acostumados hoje em dia: “Os iugoslavos venceram os brasileiros pela contagem de dois gols”. Logo abaixo, a frase que relembra os jogos dos dois primeiros dias do torneio: “Nos jogos de domingo, os norte-americanos e os franceses sobrepujaram os belgas e os mexicanos”. Essa foi uma das poucas manchetes sobre o Brasil, visto que a Seleção não passou para as semifinais da competição mesmo após uma vitória por 4 a 0 contra a Bolívia.

Hoje em dia, é bastante comum os torcedores acompanharem os jogos através do



CP MEMÓRIA

minuto a minuto feitos pelos portais de notícia ou até mesmo pelas redes sociais. No entanto, esse hábito era comum também nos jornais da época – apesar do relativo delay. Ao longo de toda a página, eram destacados os lances decisivos da partida em negrito, seguidos de pequenos textos explicando os destaques.

EM 1930, O CP MOSTRAVA O PRIMEIRO CAMPEÃO

Outro fato curioso das páginas do jornal são as misturas de assuntos nas manchetes. Futebol, política nacional e internacional, notas diversas, tudo compartilhado praticamente no mesmo espaço, tão perto que qualquer desatenção do leitor era suficiente para confundir os assuntos.

Além disso, o que também não era tão comum nas páginas eram fotos das partidas. Na verdade, a única foto publicada pelo Correio do Povo é do resultado da semifinal entre Argentina e Estados Unidos. Na ocasião, os argentinos golearam os norte-americanos por 6 a 1 e avançaram para a disputa final contra o Uru-

guai, repetindo o confronto decisivo do futebol dos Jogos Olímpicos de 1928, em que os donos da casa venceram os visitantes por 2 a 1.

No dia 31 de julho de 1930, a manchete do CP mostrava o vencedor da primeira Copa do Mundo. No Estádio Centenário, com mais de 70 mil pessoas, o Uruguai venceu a Argentina por 4 a 2, tornando-se o primeiro campeão do mundo da história. Novamente, uma espécie de minuto a minuto ocupou a página para ilustrar os melhores momentos da partida. Ainda, uma pequena nota detalhava como aconteceu a entrega do troféu.

“A proclamação do campeão foi feita depois do jogo de ambos os quadros à frente da tribuna, sendo içada ao toque de clarins a bandeira do país campeão, fazendo em seguida, o presidente da Fifa, a entrega do troféu ao time e as medalhas de ouro aos jogadores. Uma banda de música, por essa ocasião, executou os hinos do Uruguai e da Argentina”, descreveu o jornal.

*Nas citações em aspas, a grafia está atualizada para as normas atuais.

A semifinal disputada entre os argentinos e os norte-americanos é o único jogo que foi registrado com uma foto nas páginas do Correio do Povo, uma vez que o que predominava na época eram apenas os textos das reportagens

CRÉDITO DE INVESTIMENTO

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R\$ 2.000.000,00	R\$ 5.166,00*
R\$ 1.750.000,00	R\$ 4.520,25*
R\$ 1.500.000,00	R\$ 3.874,50*
R\$ 1.350.000,00	R\$ 3.487,05*
R\$ 1.200.000,00	R\$ 3.099,66*
R\$ 1.000.000,00	R\$ 2.583,00*

240 meses*

SIMULE
AGORA



Juntos
para Investir.

HS
consórcios



Defesa Civil mudará alertas por SMS

Expectativa do órgão estadual é que um novo formato de mensagem de alerta, com um indicativo de cores, comece a operar entre o final de abril e o início de maio, quando a enchente de 2024 completará um ano

POR RODRIGO THIEL

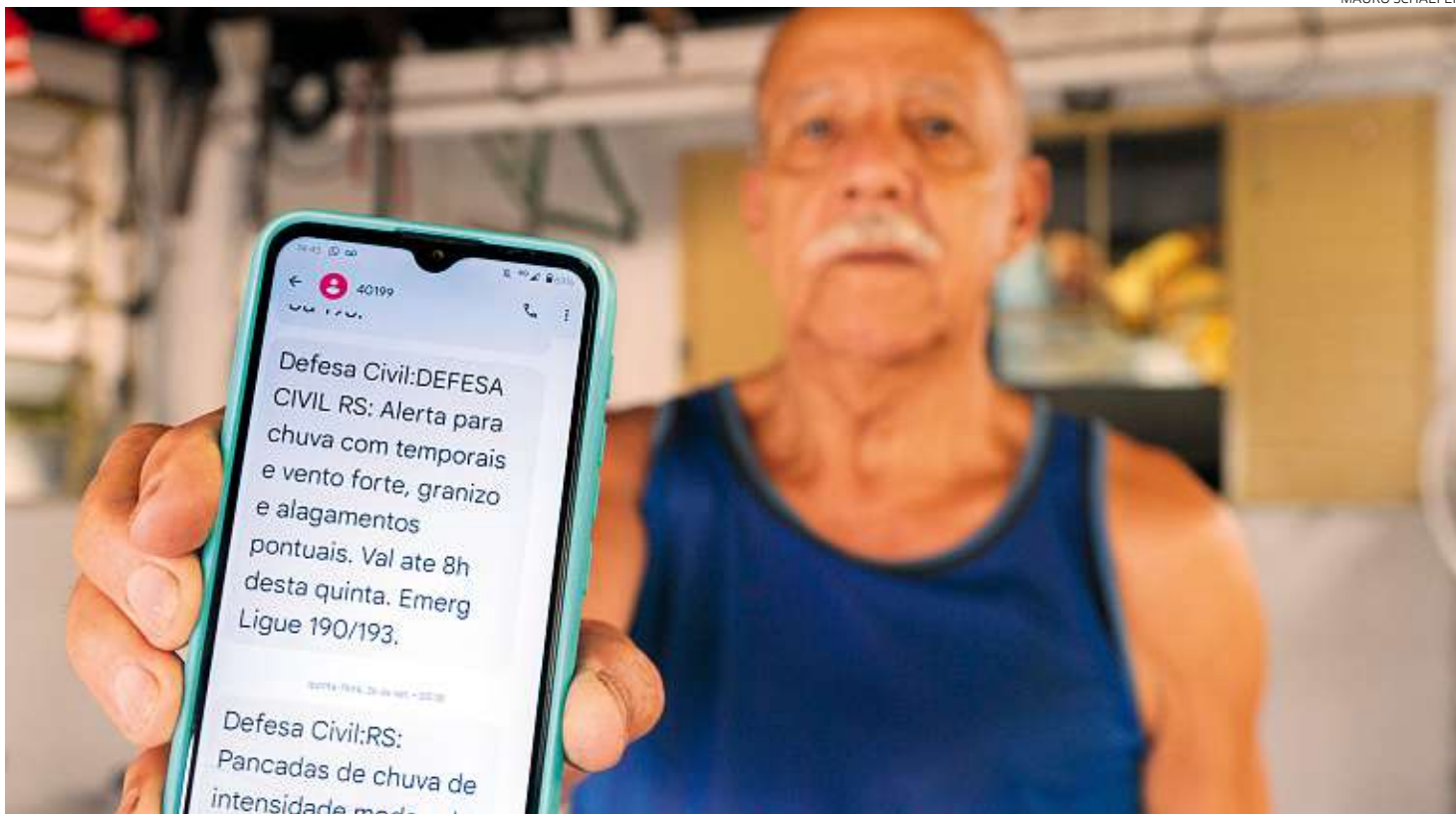
Em meio a ondas de calor e possibilidade de temporais, os celulares dos gaúchos recebem avisos via mensagem de texto por parte da Defesa Civil Estadual. Tais alertas meteorológicos servem para comunicar à população sobre o risco de desastres. Entretanto, a cada previsão de instabilidade, a enxurrada de SMS faz com que algumas pessoas relatem momentos de ansiedade ou indiferença com o alerta enviado.

No bairro Guarujá, na Zona Sul de Porto Alegre, o proprietário de uma oficina de bicicletas, Inácio Soares Longuave, de 74 anos, é um destes exemplos. Ele reside e trabalha em um imóvel localizado na avenida Guaíba, que recebe o nome do leito de água vizinho. Durante a enchente de 2024, ele teve a casa atingida, perdeu móveis e eletrodomésticos, e precisou ser resgatado de barco. Apesar de ser cadastrado no sistema, conta já não levá-lo mais sério.

“Recebo e já nem levo fé mais. Aparece uma nuvem lá longe e já emitem alerta de que virá tempestade. Quando vê, caem uns pingos de chuva e só. Até entendo que essa chuva maior pode ter acontecido em outras regiões, mas quando recebo a mensagem, não chego a me preocupar. Vou até a janela e olho para o céu, como nos velhos tempos. Se acho que vem temporal, daí começo a fechar a casa, prender os bichos e guardar as coisas.”

Longe dali, na área central de Porto Alegre, a sensação não é diferente. No bairro Menino Deus, outro ponto que foi atingido pela cheia no ano passado, a moradora Ana Cláudia Palermo, de 55 anos, conta que chegou a desativar as notificações do aplicativo das mensagens de texto em função do excesso de SMS recebidas. Cadastrada desde 2016 no sistema, ela contabilizou que, em menos de 48h entre os dias 11 e 13 de fevereiro, recebeu nove avisos meteorológicos. “Difícilmente eles acertam. Eles passaram os últimos dias dizendo que ia chover muito e só teve uma pancada que nem foi tão forte. Já não fico mais assustada, até porque desativei as notificações. Acho que mandam essas mensagens mais para cumprir o papel deles e depois para dizer que avisaram. Mas nem sempre acertam.”

A especialista em proteção de dados Luana da Rocha, que mora no bairro Menino Deus, em Porto Alegre, também ressalta o excesso de avisos. “Re-



Inácio Soares Longuave diz que recebe tantos alertas que nem 'leva fé mais' e que, quando chega mensagem, olha para o céu para verificar se vem temporal

cebo mensagens de alertas tão contínuas que nem levo mais a sério. Recebi tantas vezes que nem choveu ou teve ventania que hoje não acredito nos informativos. O que era para ser informação, virou spam. Estou somente ignorando.”

Para mudar esta percepção, a Defesa Civil Estadual pretende aplicar a partir do final de abril e início de maio, quando a enchente de 2024 completa um ano, uma nova padronização nos alertas encaminhados via SMS para a população cadastrada no serviço. A intenção é incluir nos 146 caracteres disponíveis para a mensagem a informação de qual a “cor” do alerta, a partir da metodologia internacional estipulada pelo Common Alerting Protocol (CAP).

As cores também ganharão um foco maior nos alertas publicados pelo órgão nas redes sociais, em plataformas como Instagram, Facebook, X (antigo Twitter) e Telegram.

“A Defesa Civil está trabalhando na construção de um SMS que inclua a percepção de risco para que as pessoas consigam entender o nível de criticidade e interpretar o que aquilo significa. A nossa ideia é que a gente consiga chegar a essas cores com um texto padrão para que fique ainda mais claro o que estamos dizendo.

Se é para elas adotarem uma medida urgente ou se é para terem apenas cuidado”, apontou a diretora do Departamento de Gestão de Riscos da Defesa Civil Estadual, tenente-coronel Ana Maria Hermes.

Para ela, será essencial que a população também tenha uma compreensão da situação e saiba entender o que deve ser feito, principalmente com relação ao ambiente onde vive. “Se eu recebo um alerta de status de severidade aqui em Porto Alegre e sei que o meu bairro alaga, caso não precise sair de casa, não vou sair. Já se nós fizermos um SMS de altíssima gravidade, o texto vai dizer algo nesse sentido, de evacuar, de sair do local, e não apenas ‘chuva intensa’.”

Ana Maria reforça a intenção do órgão de criar uma comunicação mais eficiente, principalmente por conta dos efeitos psicológicos que os desastres têm refletido na população. “Estamos trabalhando nesse protocolo para sermos o mais didático possível e causar menos confusão e pânico nas pessoas. Até porque muitas delas estão vindo de um trauma com a perda de bens e até de familiares e amigos. Por isso, chegamos a essa escala de cores e a esses níveis de criticidade. Vamos definir as palavras-chave e textos para cada um

deles e vamos divulgar para a população”, explicou.

COMO FUNCIONA O ALERTA

Dentro da estrutura da Defesa Civil Estadual, os alertas passam por duas divisões principais para serem criados, além de terem um desdobramento por outra. Inicialmente, meteorologistas do Centro de Monitoramento, coordenado por Ana Luiza Dors, acompanham 24 horas por dia imagens de satélites e de radares meteorológicos.

Após identificarem movimentações que podem indicar um evento climático que pode causar transtornos para a população em determinada área do RS, as informações sobre quais intempéries podem acontecer, como chuva forte, temporal, granizo e ventania, são repassadas para a Divisão de Monitoramento e Alerta, coordenada pelo 1º tenente do Corpo de Bombeiros Militar do RS (CBMRS), Leonardo Siqueira. Nesse departamento, o texto padronizado do SMS é preparado e encaminhado em uma plataforma federal de disparo de mensagens, chegando até a população.

A estimativa é que o tempo entre a identificação do evento climático por parte dos meteorologistas e o disparo do SMS

para a população fique entre 5 e 15 minutos. A duração do processo pode ser maior caso a plataforma federal de disparo das mensagens esteja com sobrecarga de demandas. Por isso, além dos alertas via SMS, a Defesa Civil Estadual também atua na publicação destes avisos em mídias digitais por meio da Comunicação Social, coordenada pela tenente da Brigada Militar Sabrina Ribas.

A divulgação de materiais de alerta acontece também nas redes sociais porque, segundo a Defesa Civil Estadual, apenas 12% da população gaúcha está cadastrada no serviço via SMS. A tenente-coronel Ana Maria Hermes salienta ainda que todos os alertas divulgados pelo órgão foram efetivos. “Não temos enviado nenhum alerta que não se confirmou. Nós fazemos um acompanhamento do encerramento do evento. Em algum lugar, esse evento se confirma. Ele pode não se confirmar em todo o polígono, mas ele acontece e é efetivo”, afirmou.

Para ela, é essencial a percepção do risco e a compreensão sobre o que significa o alerta por parte da população. “Não adianta termos a melhor forma de comunicação e os melhores instrumentos de monitoramento se a nossa comunidade não estiver educada para entender”, finalizou.

MAURO SCHAEFER

MAURO SCHAEFER



No bairro Menino Deus, a moradora Ana Cláudia Palermo, de 55 anos, conta que chegou a desativar as notificações do aplicativo das mensagens de texto em função do excesso de SMS recebidos

A preparação para eventos extremos

Além dos alertas publicados, o capitão da reserva do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais, especialista em Gestão de Desastres pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (Unesco) e fundador da ONG Humus, Léo Farah, destaca a importância de prevenção, tanto pelo poder público como pela sociedade, para a preservação de vidas. Ele cita a necessidade de criação de planos e kits de sobrevivência em caso de novos eventos meteorológicos extremos.

Apesar disso, esta preparação ainda não faz parte da rotina e da cultura de muitas pessoas. Inácio, o proprietário da oficina de bicicleta no bairro Guarujá, conta que, desde que sua casa ficou submersa, não tem feito planejamento para futuros desastres. “Se eu perceber que a enchente pode acontecer de novo, a primeira coisa que vou fazer é chamar um caminhão, colocar minhas coisas dentro e sair.”

Já no bairro Menino Deus, Ana Cláudia recorda que, quando precisou sair

de casa por conta da inundação, teve tempo de preparar um kit de sobrevivência para alguns dias. “Por sorte, no final de semana eu já tinha organizado algumas coisas, como documento, roupas e material escolar da minha filha. Mas foi só naquele momento, até porque minha família mora há 40 anos aqui e nunca tinha alagado.”

Farah explica que a prevenção é essencial, tanto na criação de planos de contingência por parte do poder público, como por planejamento e kits de sobrevivência pela própria população.

Para o capitão da reserva, a primeira ação necessária é reconhecer o tipo de risco a que determinada área e seus habitantes estão suscetíveis, como inundações e deslizamentos de terra. “A partir deste reconhecimento, há a necessidade de construir um plano de contingência para cada evento específico.”

Ele fala ainda aquilo que as pessoas podem deixar pronto para utilizar em caso de desastres. “Boas ações agem para que não tenhamos vidas expostas. Mas se isso acontecer, kits com lanternas, documentos pes-

soais, apitos para avisar vizinhos e pequenas cordas para salvamentos rápidos em correntezas podem ser efetivos e auxiliar em ações imediatas de resgate. Cada cidade precisa mapear seus riscos e treinar as pessoas que moram em áreas de risco para cada tipo de evento”, completou Farah.

Para ele, a Defesa Civil em nível municipal tem papel fundamental nestas ações, principalmente a partir da criação de planos de contingência para cada situação de risco. “Hoje em dia, é muito comum que seja criado um plano para tudo, que acaba não resolvendo nada. Os planos devem ser simples, de fácil entendimento e aplicáveis. Por isso, insistimos tanto na prática de simulados com agentes de resposta e, quando possível, simulados reais com a população, para que haja uma preparação de resposta a desastre.”

Entretanto, o especialista pondera ainda que há a necessidade de uma mudança prática na estrutura das defesas civis. “Enquanto não houver servidores concursados e dedicados a essa matéria, veremos muitas tragédias inesperadas”, finalizou.

rede aleluia

Porto Alegre
FM 100.5

Sua mensagem de fé para todos os dias

Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.

Baixe o App:
REDE ALELUIA

Acesse:
REDEALELUIA.COM.BR

Ligue e participe:
(51) 3284.0778

Comercial:
(51) 3284.0773

Datas do livro são celebradas pelo mundo

Valorizar a literatura e adentrar a cultura através do mundo da escrita são missões seculares, que, em tempos de tecnologia, se renovam e se atualizam por meio do acesso digital à leitura, em vários formatos e condições

POR MARIA JOSÉ VASCONCELOS

Março, abril e outubro são meses especialmente recheados de celebrações que valorizam o livro e a literatura, no Brasil e no mundo. Mas o ano contempla outras datas que lembram como a escrita é capaz de adentrar aspectos culturais em diversos gêneros, como poesia, obras infantis ou didáticas (box).

O Dia Internacional do Livro foi celebrado, inicialmente, em 5 de abril de 1926, em comemoração do nascimento do escritor espanhol Miguel de Cervantes. Em 1930, a data comemorativa foi trasladada para 23 de abril, dia do falecimento de Cervantes. Mais tarde, em 1995, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) instituiu, em 23 de abril, o “Dia Mundial do Livro e do Direito de Autor”. O objetivo é estimular a reflexão sobre a leitura, a indústria de livros e a propriedade intelectual, além de promover o prazer da leitura e estimular a publicação de livros e a proteção dos direitos autorais. No Brasil, o 29 de outubro também presta homenagem ao livro. É o Dia Nacional do Livro, que marca a fundação da Biblioteca Nacional, com origem na transferência da Real Biblioteca portuguesa para o Brasil.

Já o 18 de abril é o Dia Nacional do Livro Infantil, em referência ao nascimento, em 1882, do primeiro escritor brasileiro a escrever para crianças: Monteiro Lobato. Mas a riqueza do universo literário infantojuvenil só cresce, com textos educativos, culturais, lúdicos, empáticos e sensíveis, que encantam cada vez mais as crianças.



MARIA JOSÉ VASCONCELOS / ESPECIAL / CP

Acesso a acervo de qualidade e variado é de real importância, especialmente na escola, pois diversos gêneros presentes na literatura infantojuvenil contribuem diretamente para o desenvolvimento integral da criança.

FRENTES

Na Assembleia Legislativa do RS (AL), na Capital, a Frente Parlamentar Estadual de Incentivo ao Livro e à Leitura luta, desde 2019, pelo funcionamento e pela reabertura de bibliotecas escolares. Os trabalhos, presididos pela deputada Sofia Cavedon, envolvem exposições, audiências públicas e a campanha “Livro é Vida”, de arrecadação e doação, com distribuição de centenas de obras para acervos de escolas.

Outra iniciativa é o Projeto de Lei (PL) que institui no Estado o Dia do Contador de Histórias, a ser celebrado, anualmente, em 20 de março. A Frente também prepara, para este mês, sarau e mostra em homenagem a Érico Veríssimo, que, em 2025, completaria 120 anos. E um projeto de Sofia oficializa a realização da “Feira Antes da Feira”, evento que reúne livrarias, distribuidoras e editoras locais independentes na AL, antes da realização Feira do Livro de Porto Alegre.

LIVRO E LEITURA

Em 15 anos de existência, o “Leia com uma criança”, ação do Itaú Social, já distribuiu mais de 63 milhões de livros de literatura infantil de qualidade a famílias, organizações da sociedade civil e secretarias de Educação de todo o país. A proposta acredita na leitura conjunta de adultos e crianças, como oportunidade de fortalecimento de vínculos e participação ativa na Educação, desde a Primeira Infância.

Para o RS, o projeto destinou 220 mil livros a turmas de Educação Infantil, comprometido com comunidades afetadas pelas enchentes de 2024 no Estado. Juliana Yade, coordenadora de Educação Infantil do Itaú Social, destaca que “é fundamental que creches e pré-escolas incorporem a mediação da literatura como ferramenta pedagógica essencial. E em parceria com a Universidade Federal do RS (Ufrgs), a ação apoia práticas pedagógicas e amplia acervos literários de escolas.

Agenda literária

- 27/2: Dia Nacional do Livro Didático.
- 12/3: Dia do Bibliotecário.
- 20/3: Dia do Contador de Histórias.
- 21/3: Dia Mundial da Poesia.
- 2/4: Dia Internacional do Livro Infantojuvenil.
- 18/4: Dia Nacional do Livro Infantil.
- 23/4: Dia Mundial do Livro.
- 1/5: Dia da Literatura Brasileira.
- 5/5: Dia Mundial da Língua Portuguesa.
- 25/7: Dia do Escritor.
- 20/10: Dia do Poeta.
- 29/10: Dia Nacional do Livro.
- 31/10: Dia Nacional da Poesia.
- 5/11: Dia Nacional da Língua Portuguesa.

A EMOÇÃO DO FUTEBOL ONDE VOCÊ ESTIVER

RÁDIO GUAIBA 101.3 FM
CONECTANDO TEU MUNDO
www.guaiba.com.br

Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532

Google Play App Store

OFERECIMENTO

banrisul FIAT VIA

TEMPO E PLACAR

AMRIGS

COMENTÁRIOS

Dália ALIMENTOS

CRAQUE DO JOGO

Trilegal

TORCIDA

martinox Gafazi Metals



A FAMÍLIA AO PÉ DA CRUZ

SEXTA-FEIRA DA PAIXÃO

ATÉ ONDE VOCÊ
IRIA PARA VER SUA
FAMÍLIA

PROTEGIDA,

TRANSFORMADA

E ABENÇOADA?

18 DE ABRIL ÀS 9H

NO MULTI PALCO,

PARQUE EDUARDO GOMES, FÁTIMA, CANOAS



+ gastronomia

Leia mais em correiodopovo.com.br/gastronomia | E-mail: gastronomia@correiodopovo.com.br



Andreia Gentilini

Vinho da semana

VACCARO CHARDONNAY 2024

■ Vinho brasileiro produzido pela vinícola Vaccaro Vinhos e Espumantes, de Garibaldi, na Serra Gaúcha. Este Chardonnay destaca-se por sua qualidade e excelente relação custo-benefício.

Durante o Rota Rara, no Vista Pontal, em Porto Alegre, o Vaccaro Chardonnay 2024 foi reconhecido como o "Melhor Vinho Custo-Benefício" pelos participantes. É elaborado a partir das uvas cultivadas em vinhedos próprios, com maturação em tanques de inox por cinco meses, com parcela passando por carvalho francês por três meses.

REPRODUÇÃO / CP



Pequenas Notáveis

O Rio Grande do Sul segue surpreendendo com suas pequenas vinícolas artesanais que ganham espaço com rótulos autorais, técnicas cuidadosas e identidade única. O evento Rota Rara – Experiências de Vinhos, que aconteceu em Porto Alegre nos dias 28 e 29 de março, celebrou justamente esse protagonismo, valorizando produtores de menor escala, mas com enorme expressão.

Foram apresentados mais de 100 rótulos de mais de 60 vinícolas gaúchas e tive a oportunidade de participar e degustar pessoalmente boa parte destes produtos. Fui em busca de rótulos únicos, produtores que são pequenas joias a serem descobertas e vinhos que merecem ser valorizados. As vinícolas urbanas de Porto Alegre me surpreenderam.

Entre os destaques da Capital, a Cave Poseidon, de Carlo De Leo, com sua proposta ousada e criativa, apresentou o Minimal Tannat safra 2023, com uvas da campanha gaúcha, que me encantou. Já a Ruiz Gastaldo trouxe o frescor e a jovialidade do Elétrico, um Gamay safra 2023, equilibrando acidez e fruta com maestria. A tradicional Adolfo Lona, referência em espumantes desde os anos 1980, reafirmou sua excelência com o Baron Adolfo Lona Assemblage 2020, um blend de Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat refinado, complexo e persistente — um clássico que nunca perde o brilho.

Essas vinícolas urbanas provam que não é preciso estar em meio aos vinhedos para produzir grandes vinhos. Em garagens, galpões e pequenos espaços, trans-

formam a cidade em palco de experimentação, qualidade e paixão.

ELEGÂNCIA E CRIATIVIDADE

Os vinhos brancos e laranjas chamaram atenção pelo frescor, complexidade e personalidade. O Traminer Branco da Casa Vivá, produzido por Cristian Silva em pequena escala na Serra, encantou com seu perfil aromático floral, equilibrado por acidez vibrante e final persistente. Reconhecida nacionalmente, a Casa Vivá oferece ampla seleção de vinhos naturais, queijos de leite cru e carnes curadas. A carta de vinhos é extensa, com mais de 1400 rótulos de vinhos naturais, orgânicos e biodinâmicos. Semanalmente, a chef Kely Bavaresco elabora um cardápio a partir dos insumos disponíveis em harmonia com queijos, charcutaria e vinhos naturais.

Já o Chardonnay Hectare, da Don Abel de Cotiporã, com fermentação e estágio em barricas, mostrou abordagem clássica e sofisticada: notas de manteiga, frutas tropicais e baunilha, envoltas em textura cremosa e final elegante.

Na categoria dos laranjas, o Chenin Blanc Nostálgico Instinto da Negromonte, safra 2022, foi uma revelação. Com maceração prolongada das cascas, entrega taninos sutis, corpo estruturado e perfil aromático que mistura frutas secas, chá e especiarias. Um vinho provocador, que instiga e desafia o paladar tradicional, sem perder finesse. Esses rótulos evidenciam como os produtores gaúchos estão explorando novas possibilidades com uvas brancas, criando vinhos de altíssima qualidade.



CARLO DE LEO / DIVULGAÇÃO / CP

Entre os destaques da Capital está a Cave Poseidon, de Carlo De Leo, com uma proposta ousada e criativa

Dicas

Entre os 100 vinhos do evento Rota Rara, destaque cinco rótulos imperdíveis que complementam a lista dos indicados na coluna.

- Ales Victoria Merlot 2021
- Otto Pinot Noir Rosé
- Cayetana Espumante Brut
- Avvocato Espumante Brut
- Artisti Pinot Noir Ato I



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um deles, suas características, como harmonizá-los e dados sobre as vinícolas que os produzem.



Roberto Alves

Técnica e sabor formam um bom prato

ENVATO ELEMENTS / DIVULGAÇÃO / CP

O lá, amigos e cozinheiros de plantão! O que vem primeiro, a técnica ou o sabor? Sem dúvida alguma, a técnica é mais importante. O sabor é oriundo da técnica. Depois vem a receita, técnica no fazer, a apresentação do prato, a decoração e o toque final do cozinheiro. Tudo em harmonia com a concepção de mundo de cada cozinheiro.

Não copie receita, faça as receitas com uma versão do seu jeito, treine até ficar perfeita! Do começo ao fim, sem nenhum ingrediente ou tempero falar mais alto do que o outro. Tudo tem que ficar em harmonia. Na quantidade certa e no tempero certo.

E lembre-se: em primeiro lugar vem uma boa matéria-prima

para o início do trabalho. Escolha bem os melhores ingredientes e temperos. Fale, consulte, troque ideias com seus fornecedores e feirantes, pois eles conhecem muito sobre os produtos e têm em suas bagagens receitas valiosas. Hoje vamos trabalhar em uma receita que representa tudo isso como exemplo de criatividade técnica e sabor, o Arroz de Braga.

E, para você que nos acompanha, estamos também na FM Cultura 107.7, todos os domingos no programa Cozinhando com Música, das 11h30 às 12h, e no Instagram, no @chefrobertoalves. Para falar conosco, em caso de dúvida das nossas receitas ou sugestões, use nosso e-mail roberto@profesta.com.br





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia.

Um clássico com toque de cor e sabor

Poucos pratos carregam tanta alma portuguesa quanto o Polvo à Lagareiro. É uma receita que transcende o simples ato de cozinhar — ela conta a história das vilas costeiras, das águas frias do Atlântico e das tradições que se mantêm vivas ao redor das mesas de família.

O polvo, com sua textura macia e sabor marcante, é tratado com respeito e paciência.

Primeiro, ele dança três vezes na água fervente, um ritual quase místico para garantir tentáculos suculentos e encaracolados. Depois, ganha cor e sabor ao ser braseado no azeite, ficando levemente crocante por fora e tenro por dentro.

Ao seu lado, as batatas “ao murro” — simples e rústicas — carregam uma doçura escondida sob a crosta de sal, que se revela ao serem amassadas com um golpe certo. E para dar um toque vibrante e moderno à tradição, os minipimentões entram em cena, trazendo cor e leveza ao prato.

O grand finale fica por conta do azeite quente com alho dourado, que perfuma o prato e envolve tudo em um brilho dourado irresistível. É o tipo de receita que não só alimenta o corpo, mas aquece a alma e convida à partilha.

Cada garfada é uma viagem entre o mar e a terra e, se fechar os olhos, quase dá para ouvir o fado ao fundo.

Siga a gente no Instagram, no @chef_cristiano_paiva.

Polvo à Lagareiro

■ INGREDIENTES

- 1 polvo médio (1 a 1,5 kg)
- 8 batatas pequenas
- 1 bandeja de minipimentões coloridos
- 4 dentes de alho
- Sal grosso a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Azeite extravirgem (generoso!)
- Coentro ou salsa picada
- 1 folha de louro

■ MODO DE PREPARO

1. Cozimento do polvo: Em uma panela grande, ferva água com louro, cravo e cebola. Quando ferver, mergulhe e retire o polvo três vezes antes de deixá-lo cozinhar por 40

minutos. Esse truque ajuda os tentáculos a ficarem bem enroscados. Escorra e reserve.

2. Batatas ao murro: Lave bem as batatas e coloque-as em uma assadeira cobertas com sal grosso. Asse por 40 minutos a 200°C. Retire do forno, elimine o excesso de sal e dê um leve “murro” em cada batata para achatá-las, mantendo a forma. Em uma frigideira com azeite, doure as batatas dos dois lados para deixá-las crocantes.

3. Finalização do polvo: Em outra frigideira, aqueça azeite e sele os tentáculos de polvo, dourendo bem dos dois lados.

4. Azeite aromatizado: Corte o alho em lâminas finas. Em uma pequena frigideira, aqueça azeite e frite rapidamente as lascas de alho até ficarem douradas. Acrescente os minipimentões para trazer cor e sabor ao prato.

5. Montagem: Disponha o polvo e as batatas no prato, regue com o azeite quente com alho e finalize com coentro ou salsa picada. O segredo desse prato está na generosidade do azeite e na textura perfeita do polvo. Sirva com um bom vinho branco e aproveite essa viagem gastronômica à beira-mar. Bom apetite!



Cristiano Paiva

PESCARI

leve a vida mais leve

ALEFER DIAS / DIVULGAÇÃO / CP



FREEPIK / DIVULGAÇÃO / CP



Arroz de Braga

Este prato tem raízes em Portugal, inspirado no autêntico Arroz de Pato, receita famosa na região de Braga. Mas é um puro sangue brasileiro. Foi criado em solo brasileiro no século XIX, por um cozinheiro chamado de seu Braga, de um pequeno restaurante de Santos, a 82 quilômetros de São Paulo.

■ INGREDIENTES

- (para 4 pessoas)
- 1 xícara de arroz (lavado e demolhado)
 - 1 xícara de água fervente
 - ½ xícara de bacon cortado em cubos
 - 4 sobrecoxas de frango
 - ½ xícara de linguiça paio em rodelas e já cozida sem a pele
 - ½ xícara de repolho verde

- cortado e grosso modo
- 1 tomate picado (sem as sementes)
- 2 dentes de alho picados
- 01 salsinha picada a gosto
- pimenta-do-reino (moída na hora)
- açafrão ou páprica
- sal a gosto

■ MODO DE FAZER

Primeiramente, frite o bacon até soltar a gordura. Depois, junte as sobrecoxas do frango, tempere com sal e pimenta-do-reino e deixe dourar nos dois lados. Acrescente a linguiça, o arroz e o tomate. Misture tudo delicadamente. Adicione água fervente e deixe cozinhar em fogo brando até o arroz ficar no ponto que o seu paladar gostar.

Em outra panela, refogue o repolho com açafrão ou páprica e acerte o sal. Misture delicadamente no arroz ao final do cozimento. Deixe descansar por uns cinco minutos para desenvolver os sabores. Não tampe a panela para não circular o vapor do cozimento e retornar em forma de água e assim não lavar os ingredientes.

Se preferir concentrar mais calor no cozimento, tampe a panela com um pano de algodão. Assim o calor fica na panela e o vapor sai, não retornando em forma de água.

Sirva quente com salsinha picada por cima e acompanhada de salada verde de sua preferência. Bom proveito e vida saudável.

'Você' é destaque nas telas de abril

Quinta e última temporada da série é uma das novidades da Netflix em abril, mas tem ainda a tragédia do vôo 3074 e 'O Eternauta'

POR **MARCOS SANTUARIO**

A espera finalmente acabou. No dia 24 deste mês de abril, "Você" retorna à Netflix para sua última temporada, prometendo intensificar o mistério e a tensão psicológica que a tornaram uma das séries mais aguardadas dos últimos tempos. E, se você pensava que a história de Joe Goldberg, vivido por Penn Badgley, pudesse ter algum final tranquilo, prepare-se para mais uma reviravolta perturbadora.

A trama se inicia com Joe tentando finalmente deixar para trás sua vida caótica. Após uma temporada conturbada, ele retorna aos EUA para começar uma nova fase com Kate (Charlotte Ritchie), sua nova paixão. O cenário parece perfeito: Joe, pela primeira vez, tem a chance de viver uma vida tranquila, longe dos crimes e das obsessões que marcaram sua trajetória. Mas, como sempre, o passado nunca permanece enterrado por muito tempo. Os fantasmas da história de Joe, com suas obsessões doentias e desejos sombrios, começam a ressurgir de maneiras imprevisíveis, ameaçando não

apenas a sua paz, mas também a segurança da mulher que ele deseja proteger.

A dinâmica entre Joe e Kate, que parecia ser a solução para os dilemas do protagonista, rapidamente se torna um terreno fértil para o desespero e a desconfiança. A personagem de Charlotte Ritchie, Kate, não é apenas uma peça-chave no jogo emocional de Joe, mas também alguém com seus próprios segredos, tornando o enredo ainda mais imprevisível. Ela não é a mulher ideal que Joe idealizou, mas sim uma parceira que guarda camadas que ele ainda não foi capaz de desvendar.

Mas não são apenas Joe e Kate que ocupam o centro das atenções nesta temporada. Madeline Brewer (Natalie), Anna Camp (Fia) e Griffin Matthews (Adam) completam o elenco que vai levantar questões profundas sobre o limite entre o bem e o mal, o que é obsessão e o que é desejo e como os erros do passado se entrelaçam com as escolhas do presente. Cada personagem traz consigo uma bagagem de mistério e complexidade que faz da série



A série 'Você' nos lembra que ninguém, por mais que tente, pode escapar das consequências dos seus próprios atos no decorrer da vida

não apenas um thriller psicológico, mas uma reflexão inquietante sobre os comportamentos humanos.

A série sempre foi marcada por sua habilidade de transformar a simples vida de um homem comum em um campo minado de perigos emocionais, em que as linhas entre o certo e o errado se borram a cada episódio. E nesta temporada final, não será diferente. Joe, em sua busca por redenção e felicidade, enfrentará o maior de seus inimigos: ele mesmo. As escolhas que ele fez e os fantasmas que não podem ser esquecidos o seguirão até o fim.

Como a série sempre fez, essa última temporada se apro-

funda nas questões de identidade, moralidade e o peso das escolhas. Joe tenta se reinventar, mas, no fundo, ele sabe que seus demônios nunca realmente desapareceram. Ele estará disposto a sacrificar tudo por um futuro com Kate? Ou as sombras de seu passado vão consumi-lo de vez?

A tensão aumenta a cada cena. "Você" nos lembra que ninguém, por mais que tente, pode escapar das consequências dos próprios atos. Joe Goldberg pode até tentar começar de novo, mas sua história está longe de ser uma simples narrativa de redenção. O passado não perdona na teia de mentiras, traições e desejos incontroláveis.

OUTRAS

Dia 23, a Netflix estreia "Congonhas - Tragédia Anunciada", série que revisita o trágico acidente aéreo de 17 de julho de 2007. Naquela noite, um avião saiu de Porto Alegre e ultrapassou a pista ao tentar pousar no Aeroporto de Congonhas, tirando a vida de 199 pessoas. Três episódios mostram as transformações que o acidente provocou na aviação brasileira e no impacto devastador sobre as famílias das vítimas. E, dia 30, chega à plataforma a série argentina "O Eternauta", com Ricardo Darín e César Troncoso enfrentando uma nevasca mortal que se aproxima.

programação

Leia mais em correiodopovo.com.br/arteeagenda

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

CÓDIGO ALARUM

De Michael Polish (EUA).

DUBLADO - Cinemark Canoas 1 (14h40 - 19h30), GNC Moinhos 2 (17h50), GNC Praia 5 (19h50), UCI Canoas 5 (14h35 - 21h35), UCI Canoas 7 (16h40 - 20h50)

LEGENDADO - GNC Iguatemi 2 (22h), GNC Praia 5 (17h40), UCI Canoas 7 (18h50)

DESCONHECIDOS

De J.T. Mollner (EUA).

DUBLADO - Cinemark Ipiranga 3 (19h40 - 22h), Cinemark Canoas 5 (14h - 18h50), Cinemark Wallig 3 (18h40 - 21h05), GNC Iguatemi 1 (17h15), GNC Praia 3 (21h50), UCI Canoas 6 (16h15 - 18h20)

LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (18h15 - 20h45), GNC Iguatemi 1 (21h40), GNC Praia 3 (17h30), UCI Canoas 6 (20h35)

MÁRIO DE ANDRADE, O TURISTA APRENDIZ

De Murilo Salles (BR).

NACIONAL - Cinemateca Capitólio (17h)

MEU NOME É MARIA

De Jessica Palud. Drama.

LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h30)

O BOM PROFESSOR

De Teddy Lussi-Modeste.

LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (15h15)

ONDA NOVA

De Icaro Martins. Comédia.

NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h15)

PRESEÇA

De Steven Soderbergh (EUA).

DUBLADO - Cinemark Barra 6 (21h20), Cinemark Canoas 5 (16h20 - 21h20), Cinemark Ipiranga 4 (21h20), Cinemark Wallig 1 (19h40 - 21h45), Cinépolis João Pessoa 4 (21h15), GNC Iguatemi 3 (13h15), UCI Canoas 1 (15h15 - 19h15), UCI Canoas 4 (15h20 - 19h30)

LEGENDADO - Cinemark Barra 6 (18h55), GNC Iguatemi 3 (22h05), GNC Moinhos 1 (21h35), GNC Moinhos 3D 4 (14h15)

RED VELVET HAPPINESS

LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (15h), Cinépolis João Pessoa 4 (15h50), UCI Canoas 7 (14h15)

UM DIA DAQUELES

De Lawrence Lamont (EUA).

DUBLADO - GNC Iguatemi 2 (13h40), GNC Praia 5 (13h40 - 15h40 - 21h55), UCI Canoas 1 (17h10), UCI Canoas 4 (17h20 - 21h30)

LEGENDADO - Cinemark Barra 1 (19h40 - 21h55), GNC Iguatemi 2 (15h40 - 20h)

UM FILME MINECRAFT

De Jared Hess (EUA).

DUBLADO - Cinefix Total 1 (14h20 - 16h40 - 19h - 21h20), Cinefix Total 2 (16h20), Cinefix Total 3D 2 (14h - 18h40), Cinemark Barra 2 (13h - 18h - 20h30), Cinemark Barra 3D 2 (13h - 15h30), Cinemark Barra 3 (13h30 - 16h - 18h30 - 21h), Cinemark Barra DBOX 4 (14h10 - 16h40), Cinemark Barra DBOX 3D 4 (19h10), Cinemark Barra DBOX 3D 5 (12h15 - 14h45 - 17h30 - 20h), Cinemark Canoas 4 (12h30 - 17h30 - 20h), Cinemark Canoas 6 (13h20 - 15h50 - 18h20 - 20h50), Cinemark Barra DBOX 5 (12h30 - 15h - 17h30 - 20h), Cinemark Wallig IMAX (14h10 - 16h40 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 3D 1 (14h45 - 17h - 19h15 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 2 (13h45 - 16h - 18h15 - 20h45), GNC Iguatemi 3D 4 (13h20 - 15h50 - 18h20 - 20h40), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (14h - 17h - 19h30), GNC Praia 3D 1 (13h20 - 15h50 - 18h20 - 20h50), GNC Praia 2 (14h10 - 16h30 - 19h), GNC Praia 3 (15h20), UCI Canoas 2 (14h - 16h30 - 19h - 21h30), UCI Canoas 4 (14h35 - 19h30)

LEGENDADO - Cinefix Total 2 (21h), Cinefix Total 5 (19h20), Cinemark Barra DBOX 3D 4 (21h40), Cinemark Wallig IMAX 8 (19h), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (21h30), UCI Canoas 4 (17h), UCI Canoas 5 (13h30 - 15h50 - 18h30 - 21h)

EM CARTAZ

A BATALHA DA RUA MARIA ANTÔNIA

NACIONAL - Cinesystem Bourbon Country 3 (14h30 - 19h15), CineBancários (19h)

A BRANCA DE NEVE

DUBLADO - Cinefix Total 3 (14h10 - 16h30 - 18h50), Cinépolis João Pessoa 3 (13h - 15h30 - 18h - 20h30), Cinemark Barra 7 (12h45 - 15h15

- 17h45 - 20h15), Cinemark Barra 8 (13h15), Cinemark Ipiranga 4 (13h30 - 16h10 - 18h45), Cinemark Canoas 1 (12h10 - 17h), Cinemark Canoas 4 (15h), Cinemark Wallig 4 (13h - 15h30 - 18h - 20h35), Cinesystem São Leopoldo 1 (15h30 - 17h45), Cinesystem São Leopoldo 2 (14h45 - 17h - 19h15), Cinesystem Bourbon Country 7 (14h - 19h), GNC Iguatemi 3D 4 (13h10 - 15h20 - 17h30 - 20h40), GNC Iguatemi 3D 5 (13h10 - 15h20 - 17h30 - 19h40), GNC Moinhos 1 (13h20), GNC Praia de Belas 6 (13h - 15h10 - 17h20 - 19h30), UCI Canoas 3 (15h35 - 18h05)

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 7 (16h30 - 21h30), GNC Iguatemi 3D 5 (21h50), GNC Moinhos 3D 4 (16h15)

ANORA

LEGENDADO - GNC Moinhos 1 (15h30), GNC Moinhos 3 (21h20), GNC Moinhos 3D 4 (19h)

CÂNCER COM ASCENDENTE EM VIRGEM

NACIONAL - Cinesystem Bourbon Country 4 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 3 (13h35 - 15h40 - 17h45), GNC Iguatemi 1 (13h), GNC Moinhos 3 (13h45), GNC Praia de Belas 3 (13h10)

CAPITÃO AMÉRICA: ADMIRÁVEL MUNDO NOVO

DUBLADO - Cinesystem São Leopoldo 1 (20h), UCI Canoas 6 (15h)

FLOW

DUBLADO - GNC Praia 4 (20h)

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 2 (17h10), GNC Praia 4 (13h30), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h)

MARÉ ALTA

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (17h)

MICKEY 17

DUBLADO - Cinemark Barra 1 (12h)

MILTON BITUCA NASCIMENTO

NACIONAL - CineBancários (15h), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (16h45)

NOVOCAINE: À PROVA DE DOR

DUBLADO - Cinemark Barra 6 (13h45), Cinemark Ipiranga 3 (14h30), Cinemark Wallig 1 (14h30), Cinépolis João Pessoa 4 (13h15), Cinesystem Bourbon Country 6 (14h45),

Cinesystem São Leopoldo 5 (13h15 - 15h30 - 17h45 - 20h), GNC Praia de Belas 3 (19h40)

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 6 (17h - 21h30) GNC Iguatemi 1 (15h)

OESTE OUTRA VEZ

NACIONAL - CineBancários (17h), Sala Paulo Amorim CCMQ (19h), GNC Moinhos 4 (21h45)

PARTHENOPE: OS AMORES DE NÁPOLES

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 4 (16h10 - 21h05), GNC Moinhos 3 (16h - 18h40)

QUANDO CHEGA O OUTONO

LEGENDADO - Sala Paulo Amorim CCMQ (17h)

RESGATE IMPLACÁVEL

DUBLADO - Cinefix Total 3 (21h10), Cinemark Barra 6 (16h20), Cinemark Canoas 1 (21h50), Cinemark Ipiranga 1 (14h), Cinemark Wallig 3 (13h30 - 16h05), Cinépolis João Pessoa 4 (18h40), Cinesystem Bourbon Country 1 (14h - 19h), Cinesystem São Leopoldo 4 (15h - 17h25 - 19h50), GNC Iguatemi 1 (19h20), GNC Praia de Belas 6 (21h40), UCI Canoas 1 (21h05)

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 1 (16h30 - 21h30)

SEM CHÃO

LEGENDADO - Sala Norberto Lubisco CCMQ (17h15)

SOBREVIVENTES DO PAMPA

NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (15h30)

THE ALTO KNIGHTS: MÁFIA E PODER

LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (21h), GNC Moinhos 1 (19h10)

VITÓRIA

NACIONAL - Cinefix Total 5 (16h40), Cinemark Barra 8 (15h45), Cinemark Ipiranga 3 (17h), Cinemark Wallig 1 (17h), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h45 - 19h - 21h15), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h10), Cinesystem São Leopoldo 3 (19h50), GNC Iguatemi 3 (15h10 - 17h35 - 18h20 - 20h40), GNC Praia de Belas 4 (15h30 - 17h45 - 22h), UCI Canoas 3 (20h35)

ESPECIAL

SESSÃO VAGALUME

Cinemateca Capitólio

Up! Altas Aventuras! (15h)

REEXIBIÇÃO

Cinemateca Capitólio

Vermelho Bruto (15h)

www.coquetel.com.br



Luiz Gonzaga Lopes

lgferreira@correiodopovo.com.br



JÉSSICA BARBOSA / DIVULGAÇÃO / CP

Uma serenata com Gloria

Porto Alegre vai receber um dos maiores fenômenos da música brasileira. Gloria Groove desembarca na Capital com a turnê “Serenata da GG”, no dia 24 de maio, na Arena do Grêmio, a partir das 16h. A noite terá um repertório com sucessos e será uma celebração do pagode romântico. A cantora Pocah faz a abertura a partir das 19h45min. O show de Gloria está marcado para as 21h30min. A realização é da Experiência Z, Bolico Produções e Elo Entretenimento. A “Serenata da GG” mergulha na essência do pagode, trazendo dois volumes lançados em 2024, com colaborações de nomes como Ferrugem, Alcione, Thiaguinho, Mumuzinho e Belo. O álbum já ultrapassou 300 milhões de reproduções nas plataformas digitais, impulsionado pelo sucesso de “Nosso Primeiro Beijo”. A turnê tem um setlist de 34 músicas que combina hits, como “Vermelho”, “Bonekinha”, “Nossa Música”, “A Queda”, medleys exclusivos e releituras de clássicos do gênero. Aos 30 anos, Gloria Groove consolida-se como uma das artistas mais ouvidas do Brasil, com mais de 7,9 milhões de ouvintes mensais no Spotify. Sua trajetória impressionante inclui colaborações com Anitta, Ludmilla, Pabllo Vittar e Iza, além de apresentações marcantes em festivais como Rock in Rio, Lollapalooza e The Town. Recentemente indicada ao Grammy Latino e vencedora do Prêmio Multishow na categoria “Melhor Samba & Pagode”. Os ingressos estão disponíveis no site minhaentrada.com.br.

GLORIA GROOVE / DIVULGAÇÃO / CP



Gloria Groove desembarca na Capital com a turnê “Serenata da GG”, no dia 24 de maio, na Arena do Grêmio, com abertura da cantora Pocah. A noite terá um repertório com variados sucessos e será uma celebração ao pagode romântico

Roteiro

MÚSICA - Nando Reis (foto) e Adriana Calcanhotto vão dividir o palco neste domingo, a partir das 17h, no evento Vivo Música. O show gratuito vai mesclar música popular e erudita no Parque Harmonia. A cantora e compositora gaúcha vai exibir seu show “Voz & Violão”, com uma participação especial com a Orquestra Theatro São Pedro, sob regência de Evandro Matté. O ex-titã apresenta seus principais sucessos no show “Nando Hits”. A abertura é do grupo Ngoma - Tambores da Bonja, um projeto sociocultural da cidade que conta com participação do cantor e compositor Thiago Ramil.

SAMBA - A Travessa dos Cataventos recebe a segunda edição do ano do Samba do Quintana, evento promovido pela Casa de Cultura Mario Quintana (Rua dos Andradas, 736). Com programação gratuita, a edição conta com as performances da banda residente Thiago Ribeiro & Amigos e a participação da cantora Camila Lemos como convidada, a partir das 16h. Desde muito jovem, Camila vem des-

tacando-se por sua habilidade em trazer em seu repertório influências do soul, R&B e pop, ao mesmo tempo em que interpreta também compositores de samba e MPB. A curadoria é da pesquisadora Bruna Paulin.

SONORIDADES - O Projeto Sonoridades abre o ano de 2025 com o concerto “Vagner Cunha e Forma” tocando Bach, Piazzolla, Egberto Gismonti, Pat Metheny e obras próprias. O espetáculo, especialmente criado para esta apresentação, terá as participações especiais dos solistas Flávio Leite e Elisa Lopes e também do músico Paulinho Fagundes. A sessão começa às 17h no CHC Santa Casa (av. Independência, 75). Ingressos são gratuitos, mas devem ser reservados no site sympla.com/chcsantacasa.

TEATRO - A peça teatral “O Homem Mais Inteligente da História” chega a Porto Alegre e tem única apresentação neste 6 de abril, às 18h, no auditório Araújo Vianna. Após o sucesso nas livrarias ao redor do mundo, o consagrado romance de Augusto Cury

ganha sua versão teatral, dirigida por Ivan Parente. Ingressos via Sympla.

MPB - Neste domingo, o Don Dieguito (Olavo Bilac, 243) recebe um show com Paulinho Parada e Maria do Carmo Carneiro, dois grandes nomes da cena musical porto-alegrense. A apresentação começa às 12h, com um repertório que homenageia Lupicínio Rodrigues, Cartola, Zé Ketti, Vinícius de Moraes, entre e outros mestres.

CONCERTO - A Orquestra de Câmara da Ulbra começa a temporada da série Domingo Clássico - que há mais de 20 anos realiza um concerto gratuito por mês, sempre aos domingos, na Associação Leopoldina Juvenil (rua Marquês do Herval, 280). A apresentação terá no repertório composições de Benjamin Britten, Villa-Lobos, Arthur Barbosa e Modest Musorgsky. A regência é de Tiago Flores. A entrada é franca. Em parceria com o Projeto Juvenil Solidário, sugere-se a doação de alimentos não perecíveis ou de roupas em bom estado.

FEIRA - Neste 6 de abril, a rua Bento



CAROL SIQUEIRA / DIVULGAÇÃO / CP

Figueiredo, no coração do bairro Bom Fim, em Porto Alegre, recebe o evento cultural da Realiza, feira que une arte, moda, gastronomia e cultura cervejeira artesanal. O evento acontece das 11h às 20h. A música ao vivo ficará a cargo do Batucada Trio.

SHOW - A partir deste domingo, às

19h, o Farol Santander Porto Alegre dá continuidade ao projeto Farol.live, recebendo a banda Azimuth, que em 2025 celebra os 50 anos do lançamento de seu primeiro álbum. O show será no átrio do prédio (entrada deve ser feita pela rua Siqueira Campos, 1125). Ingressos via Sympla.

Peça do Coletivo Gompa na Alemanha

Com direção de Camila Bauer e atuação de Liane Venturella, “A Menina dos Olhos d’Água”, do Coletivo Gompa, foi contemplada com o Prêmio IKF (International Coproduction Fund) do Goethe-Institut e Iberescena. A equipe faz apresentações em Munique, na Alemanha, deste final de semana até o dia 12 de abril. A montagem mistura teatro de formas animadas com teatro documentário multimídia para crianças, mostrando trânsito entre imagens reais em cena, bonecos e vídeos. Em cena, a situação dos refugiados climáticos e a superação de uma menina, representada por uma boneca, diante de catástrofes ambientais. A dramaturgia do movimento é de Ceren Oran, a dramaturgia de bonecos é de Kenia Rodriguez e Dayane Deulafeu Canto, a criação de bonecas e máscara é de Pedro Girardello. A trilha foi criada de Paola Kirst e Álvaro RosaCosta. A primeira temporada na Capital será ainda este ano.

Semana do 10º Sesc Circo, em Lajeado

O 10º Sesc Circo será realizado de 8 a 13 de abril, em Lajeado. A atividade contará com a apresentação de um grande nome da arte circense contemporânea: o multiartista, ator, músico, dançarino, palhaço de rua e referência nas pernas de pau Davi Maia, o Aipim, de Brasília. Em 2010, com foco no ofício de palhaço, fundou a Trupe Raiz do Circo, com o pai e a irmã. Os seus vídeos nas redes acumulam milhões de visualizações. Maia viaja pelo país com o solo “Aipim, o Palhaço das Pernas de Pau”. Os ingressos gratuitos e a programação podem ser obtidos pelo sesc-rs.com.br/sesccirco.

CR

correio do povo rural

rural@correiodopovo.com.br

Ano: 42 Número: 2.175

De Lyon a Alpestre, o intercâmbio no campo

Delegação formada por 21 alunos e dois professores franceses visitou o município do Norte do Rio Grande do Sul para troca de experiências entre instituições de ensino que aplicam a metodologia da Pedagogia da Alternância

LARISSA MAMOUNA

Por uma semana, um grupo de 21 alunos e dois professores franceses realizaram uma visita técnica à Escola de Ensino Médio da Casa Familiar Rural Regional de Alpestre. Provenientes da região de Lyon, a delegação conheceu o extremo Norte do Rio Grande do Sul, trocou experiências e apresentou aos estudantes gaúchos, na prática, os conceitos do curso em agroequipamentos, nível médio, que realizam no país europeu. A formação contempla desde procedimentos básicos de soldagem à manutenção de tratores modernos.

Professor na MFR Saint Romain de Popey e responsável pelo grupo estrangeiro, Olivier Talon explica que foram visitadas diferentes propriedades na região de Alpestre. “O pessoal aqui é muito apaixonado pelo que faz”, observou o docente, que visita o Brasil pela terceira vez. A entrevista com o professor foi traduzida por José Carlos de Jesus, português que acompanha o grupo no Brasil e acumula experiência de 30 anos de trabalho em uma Casa Familiar Rural na França.

Talon conta que já esteve no Paraná, com alunos, por duas vezes e que, na região de Lyon, onde está inserida a escola que leciona, a vocação produtiva agropecuária é diversificada. Os destaques são pecuária leiteira e queijaria, viticultura, produção de carne bovina e suína, avicultura, horticultura e fruticultura. “Mas aqui tudo é possível”, afirmou, referindo-se à atividade primária no Brasil.

Talon salienta que há grande preocupação com o futuro da atividade leiteira em seu país. Muitas operações do setor estão em processo de fechamento em razão da diferença entre o preço de venda e os custos de produção. A ajuda oferecida pelo governo é considerada insuficiente. “Há uma crise também em termos de venda de vinho e, de fato, também existem problemas com a comercialização de car-

ne. Os preços não correspondem ao que podemos esperar para viver”, afirmou ao ser questionado sobre a oposição de agricultores contra o tratado comercial entre Mercosul e União Europeia (UE). Para Talon, a preocupação com a regulamentação é grande e cresce com a ameaça do presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, de taxar em 200% os vinhos europeus, em represália ao um imposto de 50% aplicado pela UE sobre o uísque americano.

Os pais de Bastian Gael Jeremy Monfray, aluno do intercâmbio em Alpestre, possuem uma propriedade na região de Beaujolais. A fazenda dedica-se à produção de vinhos e seu desejo é inserir inovação no empreendimento. Alexis Gorand é filho de agricultores em Lyon. Os pais dedicam-se à atividade leiteira e ao cultivo de milho. “Sempre foi uma paixão conduzir equipamentos agrícolas, como os tratores, por isso escolhi a formação em agroequipamentos”, revelou.

De acordo com José Carlos, “a sucessão rural é muito incentivada (na França)”. O português acrescenta que as escolas que aplicam a Pedagogia da Alternância na França diferem de suas congêneres brasileiras, onde os estudantes revezam períodos, de uma semana, nas instituições de ensino com o mesmo intervalo de tempo em propriedades familiares. “Na França o jovem realiza a parte prática em uma empresa. Possuem contrato de trabalho como aprendizes e recebem ordenado no final do mês”, detalha José Carlos.

A Pedagogia da Alternância é um modelo criado em 1935 para preencher uma lacuna da educação agrícola, voltada para filhos dos agricultores, relacionando a vida agrária com os estudos. Tanto a MFR Saint Romain de Popey quanto a escola de Alpestre aplicam a metodologia.

Conforme o diretor da Casa Familiar Rural Regional, Wagner Rogério Bohn, a coopera-

ção entre Alpestre e as instituições educacionais francesas praticantes da Pedagogia da Alternância é realizada desde 2014. O primeiro grupo do país europeu desembarcou no município gaúcho no ano seguinte. De lá para cá, a parceria vem se fortalecendo. “Quando um jovem aqui diz que é agricultor sabe-se que ele pertence a uma família proprietária. Na França, significa que o jovem trabalha em uma propriedade. É uma profissão, de fato. Um emprego”, compara.

De acordo com o diretor, a Pedagogia da Alternância na França oferece atualmente mais de 150 formações, não se limitando ao universo do agro. “Em fevereiro do ano passado recebemos um grupo de jovens com formação voltada para trabalhar com madeira. Eles vieram e consertaram telhados da escola danificados por temporais”, recorda. De acordo com Bohn, em abril do ano passado Alpestre foi sede de encontro latino-americano da Pedagogia da Alternância, com participação da França. “Recebemos representantes de Colômbia, Haiti e de estados do Brasil. Reunimos mais de 60 pessoas para debater formações e casas familiares rurais.”

O diretor adianta que em junho próximo será a vez de uma delegação da escola gaúcha viajar para a França. “Alpestre hoje é uma referência em educação no campo. Inclusive com jovens do Oeste catarinense vindo estudar aqui”, afirma. No município, destaca-se a bovinocultura de leite e de corte e a fruticultura (uva e citros). Com 29 anos de existência, a Escola de Ensino Médio da Casa Familiar Rural Regional de Alpestre reúne 153 alunos. Segundo a Associação Gaúcha Pró-Escolas Famílias Agrícolas, existem 152 Escolas Famílias Agrícolas em 16 estados do Brasil e mais de 200 centros familiares de formação por alternância. As instituições são mantidas comunitariamente.

ESCOLA DE ENSINO MÉDIO DA CASA FAMILIAR RURAL REGIONAL DE ALPESTRE / DIVULGAÇÃO / CP



ESCOLA DE ENSINO MÉDIO DA CASA FAMILIAR RURAL REGIONAL DE ALPESTRE / DIVULGAÇÃO / CP



ESCOLA DE ENSINO MÉDIO DA CASA FAMILIAR RURAL REGIONAL DE ALPESTRE / DIVULGAÇÃO / CP



Os estudantes franceses, alunos de um curso de agroequipamentos da escola MFR Saint Romain de Popey, permaneceram durante uma semana no Rio Grande do Sul, compartilhando conhecimentos com colegas gaúchos Escola de Ensino Médio da Casa Familiar Rural Regional de Alpestre

Colheita amarga para o sojicultor gaúcho

Prejuízos causados pela estiagem e pelas altas temperaturas do verão vão além da lavoura da oleaginosa, atingindo outras atividades produtivas em propriedades rurais em mais da metade dos municípios do Estado

PAULO WINCK / ESPECIAL / CP



Além dos prejuízos causados pela estiagem, produtores têm agora o desafio de honrar os compromissos decorrentes da prorrogação de dívidas de safras anteriores, igualmente reduzidas em razão de escassez hídrica e da enchente de abril e maio de 2024

Com as altas temperaturas do verão 2024/2025, combinadas com a redução das ocorrências de chuvas, o produtor rural Paulo Antônio Winck acompanhou o potencial produtivo de sua lavoura de soja minguar dia após dia. A estação trouxe um cenário devastador para Winck e muitos outros agricultores, principalmente das regiões Fronteira Oeste, Fronteira Noroeste, Missões e Central do Rio Grande do Sul.

A propriedade de Winck está situada no Morro do Batovi, no município de São Gabriel. Quando iniciou o plantio, a expectativa de colheita do agricultor era de 3,6 mil quilos por hectare. “O tempo colaborou na época da semeadura para que a lavoura fosse muito bem implantada”, diz Winck, explicando a razão da elevada perspectiva inaugural. “Mas as plantas começaram a morrer, muitas delas antes mesmo da floração”, relata o produtor.

Conforme Winck, a produtividade caiu para 570 quilos por hectare. “Significa uma perda de, praticamente, 85%, comparando com a minha expectativa. Levando em conta que o preço da soja está em R\$ 127 a saca, deixo de arrecadar R\$ 6,35 mil por hectare. É impossível honrar os compromissos”, calcula. O produtor rural afirma que houve outras safras com prejuízos, mas a desse ano é a pior.

O verão foi substituído pelo outono, mas, até o final da primeira estação do ano, metade dos municípios gaúchos relataram problemas com a estiagem que iniciou em meados de dezembro. Pelo menos 253 prefeituras decretaram situação de emergência em função da estiagem e das ondas de calor, com prejuízos nos campos e nas cidades. “As estratégias que usamos para diminuir os impactos da estiagem foram várias, como uma boa cobertura de palha no inverno e a utilização do plantio direto na palha, entre outros. Mas a escassez hídrica foi muito grande e essas práticas todas se tornaram inúteis”, detalha Winck.

O produtor rural relata que, na sua propriedade, os prejuízos se estenderam da lavoura de soja para a pecuária, devido a redução das pastagens para o rebanho de animais. Foi necessário a compra de proteínas para garantir a ração, o que ampliou os custos de manutenção da fazenda. “É muito difícil alguém que se criou trabalhando na lavoura e ama o que faz, como é o caso da nossa família, admitir que vai parar as atividades. Até porque não sabemos fazer outra coisa a não ser cuidar da terra e dela tirar nosso sustento”, exclamou.

Winck acrescenta que, em anos passados, teve sua lavoura assegurada, mas que as empresas do setor começaram a aumentar o valor do prêmio do seguro e re-

duzir os pagamentos dos sinistros. “Essa ferramenta (o seguro) se tornou obsoleta. Estou com três solicitações de indenização na Justiça, pois me negaram o benefício sem uma explicação razoável, situação que se arrasta por três anos”, lamenta. Winck diz que a única ação concreta de auxílio do poder público foi o adiamento das prestações de dívidas de 2024 para 2025. As prorrogações, no entanto, estão próximas do vencimento.

“O agricultor rural não é inimigo das pessoas, pelo contrário. Produz alimentos para o sustento daqueles que moram nas cidades. Quanto menos produtores, mais escassez e mais caro esse alimento será”, alerta, afirmando que o poder público precisa fazer sua parte para a atividade primária ter continuidade no Rio Grande do Sul.

No município de Jóia, a situação de Rafael Fontana revela a fatalidade e a tragédia da escassez hídrica que atingiu metade do território gaúcho. O produtor cultivou uma área de 450 hectares de soja. “Antes da estiagem, a expectativa era colher 55 sacos por hectare. Estou colhendo oito”, afirma. De acordo com ele, as plantas morreram prematuramente ou tiveram desenvolvimento reduzido com poucas vagens e grãos deformados. “O prejuízo está confirmado em R\$ 6,1 mil por hectare”, desabafou.

Segundo o produtor rural, a situação atual está mais difícil quando comparada com as safras anteriores impactadas por estiagens. “É mais complexa, pois foi feito muito alongamento de dívidas de colheitas anteriores e esses vencimentos estão programados para serem pagos neste ano. Não tenho seguro e o Proagro só está em 20% da área, mas não vai cobrir nem isso devido ao acionamento do ano anterior”, lamentou, referindo-se ao Programa de Garantia da Atividade Agropecuária.

Fontana acrescenta que o estresse hídrico afetou todos os setores da propriedade. Prejudicou a pecuária de corte, com redução de peso dos animais e, segundo ele, acarretou perda de prenhez das fêmeas matrizes, o que terá impacto no próximo ano. “Se não sair a securitização, o agro gaúcho está acabado. Será a maior crise histórica do setor no Rio Grande do Sul e, mais a frente, do Brasil”, diz.

Para Fontana, os eventos climáticos extremos no Rio Grande do Sul sempre ocorreram. “Agora estamos passando por um ciclo, só que, em anos anteriores, o custo para produzir eram menores”, compara, lembrando que a estiagem soma três anos e ocorrência da enchente de maio de 2024. “Que a sociedade veja o agricultor com carinho. O agronegócio abrange do pequeno ao grande produtor. É do nosso trabalho que vai alimento para a mesa da população”, diz Fontana.

Berço da oleaginosa perde competitividade

Rendimento das lavouras no Rio Grande do Sul fica abaixo do que é obtido em Mato Grosso, Paraná, Goiás e Bahia, conforme salienta o presidente da Associação dos Produtores de Soja no Estado, Ireneu Orth

“O Rio Grande do Sul é precursor da soja no Brasil. Temos 101 anos da oleaginosa no Estado, com volumes expressivos em torno de 50 anos”, afirma o presidente da Associação dos Produtores de Soja no Estado (Aprosoja), Ireneu Orth. O dirigente destaca, contudo, que o Estado, que já foi o maior produtor de soja do país, está recuando para a quarta colocação no ranking nacional, atrás de Mato Grosso, Paraná e perdendo posição para Goiás.

Conforme Orth, naqueles estados, as médias de produtividade estão acima de 55 sacas por hectare. “O Rio Grande do Sul é o pior estado em termos de co-

lheita”, desabafa, destacando que a média estipulada, neste momento, fica entre 35 e 37 sacas por hectare. “Estamos colhendo um pouco mais do que meia safra. Essa é a previsão”, acrescenta, apontando que, na Bahia, a perspectiva é obter 68 sacas por hectare.

Sob o cenário desafiador que compromete as lavouras e coloca em risco a sustentabilidade do agronegócio gaúcho, a Abertura Oficial da Colheita da Soja foi realizada no dia 21 de março, em Tupanciretã. O município é o maior produtor gaúcho da oleaginosa, que também é uma das principais culturas do Rio Grande do Sul. O ato simbólico ocorreu na Fazenda Pedras Altas.

A Emater/RS-Ascar divulgou, em Não-Me-Toque, durante a Expodireto Cotrijal, a estimativa de que o Estado terá, no ciclo 2024/2025, uma colheita de soja 17,4% inferior ao obtido em 2023/2024. Naquele período, a safra do grão somou 18.252.278 toneladas.

Em 2023/2024, também houve uma redução significativa, devido às chuvas que atingiram o Estado. Antes das precipitações intensas, que começaram no final de abril do ano passado, as produtividades eram consideradas bastante satisfatórias. Ainda assim, 2023/2024 superou em aproximadamente 43% a safra de 2022/2023.

Diante do panorama que a estiagem do verão 2025 trouxe

para o agronegócio gaúcho, o presidente da Aprosoja destaca que, pela primeira vez, há uma unidade entre as entidades representativas sobre a gravidade da situação. Nesse contexto, se uniram para elaborar uma solução conjunta, inclusive com o poder público, a partir de um projeto de lei. “O agricultor é o início do processo, pois todas as demais atividades econômicas dependem do agronegócio. Este é o momento de o governo federal auxiliar o Rio Grande do Sul”, sublinhou Orth. A Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul (Fetag-RS) calculou, em fevereiro, que o endividamento dos produtores rurais do Estado atinja R\$ 28,4 bilhões.

O engenheiro agrônomo da Emater/RS-Ascar, Alencar Rugeri, destaca que os problemas continuam mesmo com as ocorrências de chuvas recentes, distribuídas mais uniformemente no Rio Grande do Sul. “Deu uma arrefecida na toada da estiagem que vinha bem intensa. Mas o resultado só no final da colheita da soja. Em tese, até o final de abril, mas devido ao estresse hídrico deve haver uma antecipação”, prevê o engenheiro.

Rugeri complementa que, nas regiões afetadas pela estiagem, a umidade dos grãos está abaixo do padrão de comercialização, em torno de 13%. “Tem produtor colhendo com 9%”, pontua, ressaltando o prejuízo.

GOVERNADOR SUGERE USO DO FUNDO SOCIAL

No momento, está em articulação uma proposta pelo governador do Estado, Eduardo Leite, para que sejam utilizados recursos do Fundo Social, constituído por royalties do petróleo e das vendas do pré-sal, como solução imediata para o endividamento dos produtores rurais gaúchos afetados pelos extremos climáticos no Estado. A medida poderia injetar até R\$ 20 bilhões. O senador Luis Carlos Heinze (PP/RS) também protocolou projeto de lei que institui um programa de securitização. A proposta, em tramitação no Congresso, prevê prazo de 20 anos para pagamento de dívidas. Projeto similar, de autoria do deputado federal Pedro Westphalen (PP/RS), está em andamento na Câmara dos Deputados.

Conforme levantamento da Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul), divulgado em fevereiro, as perdas nos últimos anos na agropecuária no Rio Grande do Sul são tão robustas quanto a representatividade do setor na economia gaúcha. O Estado perdeu 40,6 milhões de toneladas de grãos. Com isso, os produtores rurais deixaram de faturar R\$ 106,5 bilhões, entre 2020 e 2024. Os números foram calculados pela entidade considerando os impactos de sucessivos eventos climáticos no período, nas culturas do arroz, do milho, da soja e do trigo.

Em função das perdas, a economia gaúcha deixou de gerar R\$ 319,2 bilhões para o Produto Interno Bruto (PIB). O resultado equivale a 49% do PIB do Rio Grande do Sul no ano de 2023. A base para os cálculos, conforme a Farsul, foram dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea).



PAULO WINCK / ESPECIAL / CP

Estimativas da Aprosoja indicam que produtividade das lavouras de soja do Rio Grande do Sul fica entre 35 e 37 sacas por hectare. Na Bahia, de acordo com Ireneu Orth, o rendimento previsto é praticamente o dobro, atingindo 68 sacas por hectare. A queda nos números gaúchos deverá colocar o Estado na quarta posição entre as unidades da Federação produtoras do grão



CAMPEREADA
PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

Outros angueras voltam à Barranca

Nesta próxima Semana Santa, os antigos espíritos barranqueiros voltam a se encontrar num velho pesqueiro na costa do rio Uruguai. Estarão irmanados com novos “Generosos” fandangueiros e pimpões, que, como o índio taciturno e triste, vira alegre e festeiro. Será uma nova oportunidade para celebrar a vida dos que ainda estão aqui e a dos tantos que já cruzaram o rio e hoje habitam o plano celestial. São cantores, compositores, cantautores, gaiteiros, violonistas, poetas, cronistas ou simplesmente amigos reunidos sob o “céu da madrugada” para reverenciar a arte, a amizade, a cultura gaúcha e a vida. Como num palimpsesto de Heráclito, até o rio largo é o mesmo e diferente, as gaitas são as mesmas e novas, os violões são os mesmos e outros, as pessoas são as mesmas mas com outros sotaques e semblantes. Porque como já alertava o filósofo grego tudo é igual e diferente, porque nunca atravessamos o mesmo rio.

Estarei lá de novo, tentando “descobrir nas vozes da Barranca, cada razão que me puxou pra lá”. Quero abraçar o Loguércio e o Apparicinho, o Cachoeira, quero rir com os causos compridos do Compadre Lagoa, vou prestar ainda mais atenção nas histórias do Elton Saldanha, vou ficar horas admirando as fotos antigas na exposição do Emílio Pedroso, me emocionar com os poemas e declamações na tarde da poesia. Quero escutar os poemas escolhidos pelo Olívio Dutra, admirar as performances madrugueiras do Desidério, as evoluções do Pirisca, do Brodinho, e de uma gurizada medonha que não frouxa nunca o garrão. Vamos de novo amigos Geraldo, Ângelo, Vicente, Miguel, Eduardo, Ewerton, Florisnei, Leo, Maninho, Nelson, Capucho, vamos escutar as milongas do Vinícius Brum, os tambores do Chicão Dornelles, e os sopros do Texo Cabral, a gaita do Luquinhas, e o violão do Sérgio Rojas. Vou beber um Fernet conversando com o Gleí Soares e o Nego Motta.

Irei tranquilo, de alma lavada, com uma pequena mochila e a barraca, porque “para passar uns três ou quatro dias, basta a vontade de se encontrar”. Por certo, sentirei a falta de muitos. Quando mirar o rio, num final de tarde, verei na contraluz, o vulto de Sérgio Jacaré rabiscan-



PAULO MENDES / ESPECIAL / CP



EMÍLIO PEDROSO / ESPECIAL / CP

“

São cantores, compositores, cantautores, gaiteiros, violonistas, poetas, cronistas ou simplesmente amigos reunidos sob o “céu da madrugada” para reverenciar a arte, a amizade, a cultura gaúcha e a vida.

do uns versos a lápis, esvoaçando suas melenas compridas e seu indefectível sorriso amigo. Perto das barracas, batendo à máquina, estará o Rillo, compenetrado, sério, escrevendo uma canção. E ao olhar para as cordeonas chorando numa noite clara, verei o Farelo e o Zé Bicca sapecando uma canção de rio e remo. Por perto, o Eduardo Emanuelli, o Telmo Motta e o Valdir Pinto ao lado do Borges.

“Quando chegou-me o eco da mensagem, meu coração já estava de viagem, rumo à fronteira, louco pra chegar.” Já estou pronto, juntei umas platas, peguei uma “água benta pra benzer a estrada, que irei fazendo por onde passar.” Levarei um chapéu para o sol, a chuva e o sereno. Precisamos socializar, conviver e reviver, porque celebramos o encontro por ele em si mesmo. Nada mais. Depois retor-

namos, para refazer o ano e, na próxima Semana Santa, estar lá de novo, outra vez, como o anguera que encontra a luz nas Missões, nos templos de pedra dos Sete Povos. Serão dias de renovação, de contato puro com a natureza, à beira do rio, de comidas simples feitas no fogão campeiro, de churrasco assado nos espetos de pau, do peixe fresco frito em panelões de ferro, de café passado e pão, sem luxos ou confortos, mas com a sensação de viver dias de paraíso terreno. Por que corremos tanto, buscamos tantas coisas, quando queremos é apenas estar com amigos ao redor do fogo de chão, ao lado de um rio, numa linda cantoria?

* Texto intercalado com versos da canção “Partida”, de Mauro Ferreira, apresentada pelo autor na década de 1980.

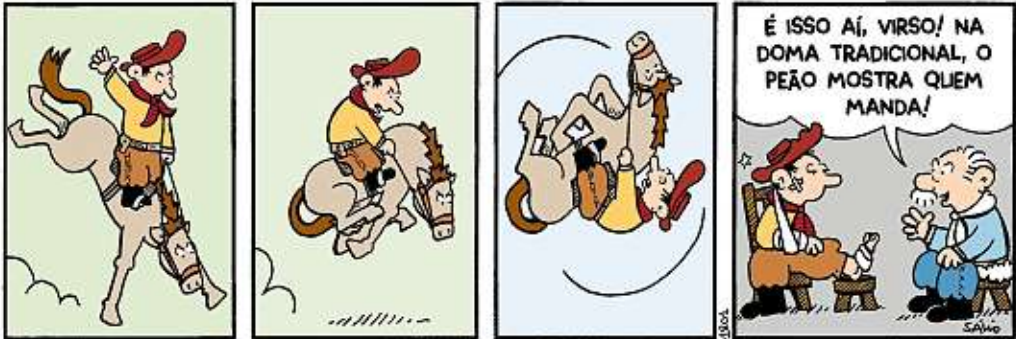
Notas

Cuca artesanal reconhecida como patrimônio cultural

■ O modo de fazer cuca artesanal foi oficialmente reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial do Rio Grande do Sul. O município de Rolante, que tem se dedicado à preservação e valorização dessa tradição, foi responsável pela solicitação do registro. “Estamos muito orgulhosos. Preservar a identidade cultural é de suma importância. As cuqueiras são as detentoras do saber, e ter esse modo de fazer das cucas reconhecido é manter viva a nossa tradição”, disse a extensionista rural social da Emater/RS-Ascar, Janelise Wastowski. O longo processo para o reconhecimento teve início em 1997. Na mesma época, a cuca foi escolhida como símbolo da tradição local. A receita tradicional da cuca foi trazida pelos imigrantes alemães durante a colonização do Estado, no século 19.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R\$) – Emater					BRASIL			RIO GRANDE DO SUL		
Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo	Produção (em mil toneladas)			Produção (em mil toneladas)		
Arroz em casca	saco 50 kg	75,00	78,73	85,00	Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25	Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Boi gordo	kg vivo	9,00	10,83	12,00	Arroz	10.585,3	12.099,2	Arroz	7.159,8	8.295,8
Búfalo	kg vivo	7,00	8,90	11,25	Feijão	3.249,3	3.293,1	Feijão	71,7	76,9
Cordeiro p/ abate	kg vivo	8,00	10,19	11,50	Milho	115.722,8	122.760,2	Milho	4.850,3	5.515,0
Feijão	saco 60 kg	130,00	215,00	540,00	Soja	147.382,0	167.369,5	Soja	19.652,0	17.064,1
Milho	saco 60 kg	64,00	70,64	86,62	Trigo	8.807,3	9.117,9	Trigo	4.187,0	4.085,09
Soja	saco 60 kg	126,00	127,38	133,00	Área (em mil hectares)			Área (em mil hectares)		
Suíno	kg vivo	5,75	7,49	11,00	Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25	Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Trigo	saco 60 kg	70,00	73,67	75,00	Arroz	1.606,9	1.713,0	Arroz	900,6	951,9
Vaca	kg vivo	8,00	9,54	10,20	Feijão	2.856,3	2.853,4	Feijão	48,5	48,5
					Milho	21.058,5	21.143,8	Milho	814,9	719,6
					Soja	46.029,8	47.450,7	Soja	6.764,9	6.839,3
					Trigo	3.068,0	2.995,0	Trigo	1.342,0	1.288,1
Semana de 31/3/2025 a 4/4/2025					Dados do 6º Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab					